

MODALITÀ OPERATIVE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1 – TRASPORTO DERRATE

- I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali, le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili e sempre verificate al momento della consegna
- Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura di legge per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.

2 – RICEVIMENTO E CONTROLLO DERRATE

- La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio delle cucine e nel rispetto del piano di approvvigionamento definito nel contratto con il Committente
- Le consegne devono avvenire in orari lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento.
- Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:
 - garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato d'appalto e allegati attraverso un attento controllo visivo e strumentale (uso del termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere sempre segnate su appositi moduli;
 - garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+4°C per le derrate deperibili, +8-10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C i surgelati).
- I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.

3 – CONSERVAZIONE DERRATE

- I locali devono mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallet di plastica a distanza di almeno 20 cm dal pavimento.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Le derrate devono essere immagazzinate ordinatamente, separando opportunamente le diverse tipologie alimentari.
- Carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella/frigorifero devono essere lasciate nelle confezioni originali e collocate separatamente.
- Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti.
- La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura e in particolare la data di scadenza favorendo così un rapido controllo periodico delle derrate.
- Gli alimenti devono essere lasciati nel loro imballo primario fino al momento del consumo, evitando di conservarli nell'imballaggio secondario di cartone.
- È vietato detenere pallet di legno in magazzino, dispensa, nei locali di preparazione e confezionamento

- La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile e nel totale rispetto di quanto indicato nelle tabelle merceologiche, deve essere tale da assicurare che, all'apertura di una confezione non rimanga del prodotto d'avanzo.
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in PET.
- Ogniqualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, pertanto una volta che le confezioni siano state aperte e il contenuto non sia stato utilizzato tutto, esso dovrà essere travasato in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Qualora il prodotto sia travasato, è obbligatorio conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti o alimenti caldi.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalle confezioni originali devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. È opportuno in questo caso conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti.
- I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti.
- Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

4 – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- L'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo deve essere effettuata in modo tale da rispettare il principio della "marcia in avanti";
- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75°C per almeno 10 minuti o comunque per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni, e secondo quanto definito nel manuale di autocontrollo dell'Impresa;
- i prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
- le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
- i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;

- Le porzionature di prosciutto, bresaola, e salumi vari, e formaggio devono essere effettuate nella stessa giornata in cui questi verranno consumati.
- I prodotti da consumarsi caldi, ovvero secondi piatti e contorni, dopo la cottura devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i +60°C e i + 65°C;
- lo scongelamento delle derrate deve avvenire tassativamente a temperature di frigorifero proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni.
- A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura
- È vietato il congelamento in proprio
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carne bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura, al confezionamento, al porzionamento, al condimento e alla distribuzione, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione
- Il personale non deve effettuare più operazione contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura , dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- I prodotti surgelati /congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, non il giorno precedente al consumo.
- La macinatura di carne, pesce, prosciutto e verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote
- Le insalate devono essere sempre ben tagliate; i pomodori devono essere tagliati a fette sottili o a pezzetti piccoli; i finocchi devono essere affettati sottilmente; spinaci e bietole dopo cottura devono essere ben strizzati e tagliati finemente
- Tutte le verdure, fresche o surgelate, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare l'eventuale presenza di corpi estranei.
- L'affettatura di tutti i salumi dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo e in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.
- I legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.
- Nelle cucine dove si preparano pasta e riso per pasti trasportati e/o doppi turni, le paste asciutte, i risi bolliti e i risotti, gli gnocchi, i tortelli e tutti i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso e cucinati appositamente per ogni trasportato e/o per ogni turno
- Tutte le preparazioni per gli ospiti della Casa di Riposo e le scuole dovranno essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti e brasati che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura tra +1°C e +6°C. È inoltre consentito l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura per l'abbattimento di

semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sfornati, tortini, polpette, hamburger e frittate. I prodotti dopo l'abbattimento devono essere conservati in celle frigorifere/frigorifero a temperatura inferiore a +4°C per non più di 24 ore.

- Il giorno antecedente al consumo sono consentite solo le seguenti attività:
 - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo; le carni pronte dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio, riportanti la data di preparazione e immediatamente riposti nel frigorifero/cella a temperature non superiori a +4°C, preferibilmente a +2°C
 - pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5-10°C in contenitori chiusi con acqua pulita acidulata);
 - cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato)
- Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.
- È vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o tramite immersione in acqua.
- I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti in alluminio.
- Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- È vietata ogni forma di riciclo.
- È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).
- Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

5 – MODALITÀ DI TRASPORTO PASTI

- I mezzi di trasporto adibiti al trasporto pasti (prodotti pronti al consumo e semilavorati) devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.
- I prodotti refrigerati (es. latte, yogurt, ecc.) dovranno essere trasportati esclusivamente in contenitori isotermitici adeguati al mantenimento delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.
- L'Impresa deve provvedere ogniqualvolta necessario alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.
- Il pane deve essere confezionato in sacchi/sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

6 – OPERAZIONI PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI (ove prevista)

- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione e togliere ogni eventuale monile e orologio.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare una divisa idonea, che deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo

riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, tramite confronto con il “piatto campione” predisposto dalla cucina

- Distribuire ai commensali facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- La temperatura dei cibi in distribuzione dovrà essere non inferiore a + 65°C
- Le paste/riso asciutti dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione, con formaggio grattugiato non oltre il giorno precedente.
- Il formaggio grattugiato non dovrà essere inserito direttamente nelle gastronorm di servizio, ma fornito a parte.
- I contorni dovranno essere conditi presso il terminale di distribuzione, ad eccezione di quelli cotti al forno o brasati.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- Prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà, all’occorrenza e in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta e integrare il condimento dei contorni.
- La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati.
- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi del rifiuto umido, salvo diversi accordi formalizzati tra il Committente e l’Impresa
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali, tranne in caso di doppie turnazioni e comunque accordandosi con il Committente.
- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.
- Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti

7 –PERSONALE

- L’organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (vedi manuale HACCP dell’Impresa).
- Il personale addetto (cuochi, vice-cuochi, addetti mensa, magazzinieri, ecc.) deve conoscere il capitolato, per le parti di interesse.
- Il personale incaricato deve essere provvisto di attrezzature idonee per l’accertamento delle corrette modalità operative (termometri nelle cucine e nei plessi di distribuzione, sacchetti sterili, carta monouso ecc.).
- Il personale deve essere dotato d’idoneo abbigliamento (divisa, sopravvesti, copricapo, scarpe ecc.) e indossare indumenti distinti durante le fasi di produzione, distribuzione e sanificazione.
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro.
- Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro devono essere riposti negli appositi armadi.
- L’Impresa deve mettere a disposizione del personale, nelle cucine, nei refettori e nei servizi igienici sapone liquido, carta monouso, asciugamani di carta a perdere e carta igienica.
- Devono essere effettuati periodicamente corsi d’aggiornamento, d’informazione, di qualificazione opportunamente documentati.
- Il personale durante il servizio deve applicare le basilari regole igieniche, non indossare anelli (ad eccezione della fede nuziale) orologi, orecchini, braccialetti; non mettere lo smalto sulle unghie; indossare correttamente il copricapo.

8 –CARTELLONISTICA

- Nei locali adibiti alla preparazione dei pasti deve essere affissa un'apposita cartellonistica riguardante:
- a) le norme igieniche di base: lavaggio accurato delle mani prima di toccare gli alimenti, dopo essere stati in bagno, quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti, dopo ogni pausa pranzo, ogniqualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia ecc.; evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti
- utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli pinze ecc.; non toccare capelli, faccia, orecchie e naso etc.
- b) i divieti (è vietato: assaggiare il cibo con le dita; manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con appositi ditali o guanti di gomma; indossare braccialetti, anelli, orologi da polso; fumare; starnutire o tossire sugli alimenti ecc.).
- l'impiego degli indumenti.
- il divieto di ingresso alle persone non autorizzate nelle cucine. Quest'ultimo cartello deve essere appeso all'esterno delle porte delle cucine.

Il personale deve essere informato sul contenuto della suddetta cartellonistica.